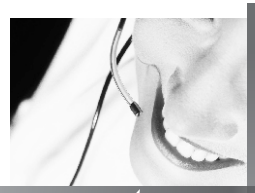
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



BRITANIA

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800-417644

sac@britania.com.br

07/10 574-05/00 771647 REV 2

BRITANIA

Panela Elétrica de Arroz PA7

Manual de Instruções com Receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz BRPA7.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.** O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.

•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas ("Ts" ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.

•Não tocar nas superfícies aquecidas.

•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue, o cordão elétrico ou o corpo do aparelho em água ou em outros líquidos.

•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela com revestimento antiaderente e antes de limpá-la.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.

•Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente original e não submetê-la a choques ou batidas.

•Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.

•Não usar a panela ao ar livre.

•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.

•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.

•Não inclinar a tigela. Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizadao por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reoduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

•Guardar estas instruções para futuras consultas.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-la à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

1. Tampa

2. Válvula de vapor

3. Tigela antiaderente

4. Suporte para espátula

5. Chave seletora (Cozinhar/Mingau)

6. Alavanca de Acionamento

7. Corpo do aparelho

8. Cordão elétrico

9. Plugue

10. Luz indicadora de Aquecimento

11. Luz indicadora de Cozimento

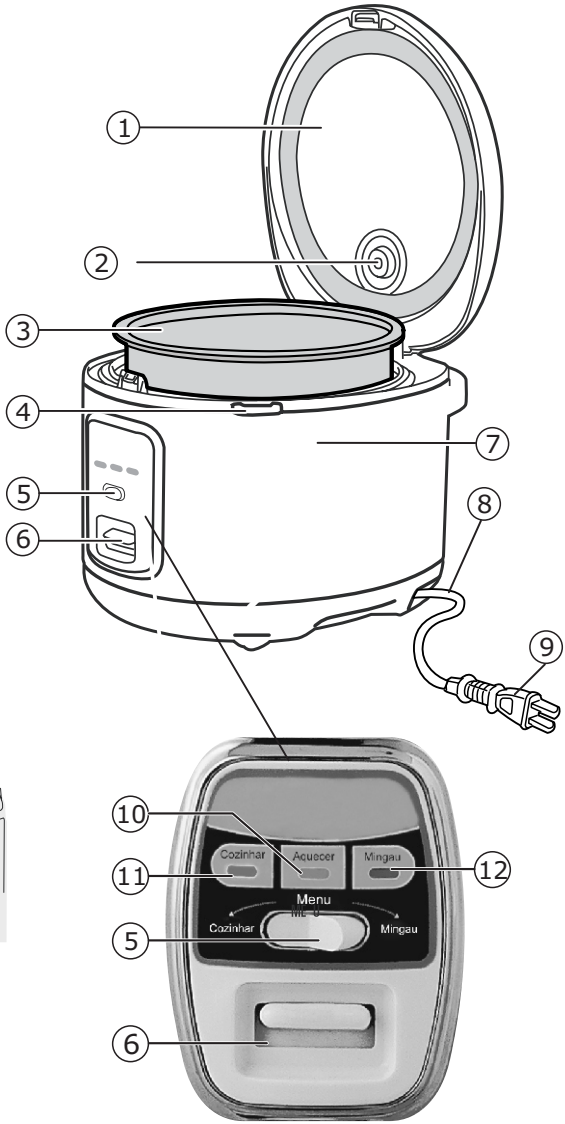
12. Luz indicadora de Mingau

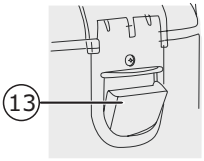
13. Coletor de água

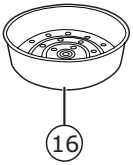
14. Espátula

15. Copo medidor

16. Bandeja perfurada para cozimentos no vapor







INSTRUÇÕES DE USO

Antes da primeira utilização:

1. Ler todas as instruções e as medidas de segurança.

2. Retirar todo o material de embalagem e certificar-se de que todos os componentes foram recebidos em perfeito estado.

3. Lavar os acessórios com detergente neutro e água morna. Enxaguar bem e secar completamente.

4.Retirar o recipiente interno da panela e lavá-lo com água morna e detergente neutro. Enxaguar e secar completamente antes de instalá-lo na panela.

5. Limpar o corpo do aparelho com um tecido macio umedecido.

Nunca usar substâncias abrasivas, palha de aço ou esponjas ásperas.

Nunca mergulhar o corpo do aparelho, seu cordão de alimentação ou o seu plugue em água ou outros líquidos.

6. Conectar o cordão elétrico na panela.

7. Conectar o plugue a uma tomada elétrica.

PREPARANDO ARROZ

1 Medir corretamente e lavar o arroz.

• Medir o arroz utilizando o copo fornecido com o aparelho.

2 Adicionar a quantidade correta de água e inserir a tigela antiaderente na unidade principal.

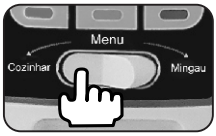
• Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 4 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela e adicionar água até o nível 4.
• Se o nível da água está incorreto, a água poderá transbordar.
• Certifique-se de que nenhum grão de arroz ou gotículas de água fiquem do lado de fora da tigela antiaderente ou da parede interior do corpo principal.
A água remanescente nestas áreas podem causar defeitos ao aparelho.

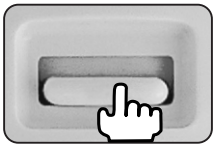
3 Fechar a Tampa

• Feche a tampa. Se for fechada corretamente ouvirá um clique.
• Certifique-se de que não existem grãos de arroz na borda da tigela antiaderente, ou na borracha de vedação. Estes podem provocar a saída de vapor ou água, prejudicando o processo de cozimento.

PREPARANDO ARROZ

4 **Para cozinhar arroz, escolher a função COZINHAR.**





- Conectar o plugue a tomada elétrica, a luz indicadora de funcionamento "Cozinhar" acenderá indicando que a panela esta em processo de aquecimento.
- Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de arroz.
- Após o término do cozimento de arroz, a Alavanca de Acionamento irá destravar, a luz indicadora de cozimento apagará e a panela entra automaticamente em modo de aquecimento, ficando com a luz indicadora de aquecimento ligada.

5 **Misture o arroz antes de servir.**
O arroz cozido pode ser mantido quente por tempo indeterminado

- Recomenda-se não conservar arroz no modo aquecimento por mais de 4 horas, pois o arroz poderá ficar muito seco e até queimar.
- Certifique-se de desconectar de cabo de alimentação após cada utilização.

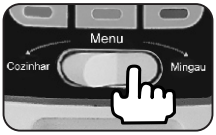
PREPARANDO MINGAU

1 **Colocar os ingredientes dentro da tigela antiaderente.**
Em seguida colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal do aparelho.

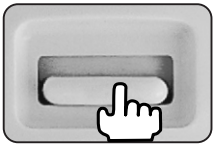
2 **Conecte o plugue em uma tomada elétrica.**

NOTA
Cozinhar Mingau com a tampa aberta pare evitar ferver durante o preparo.

3 **Colocar a CHAVE SELETORA na função MINGAU.**



4 **Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.**

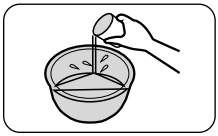


- A Luz indicadora de MINGAU irá acender.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- Mexer ocasionalmente o mingau.
- Quando o mingau estiver pronto, empurrar a Alavanca de Acionamento para cima.
- Após o término do preparo, não manter mingau por muito tempo dentro da panela, pois ele tende a tornar-se muito consistente

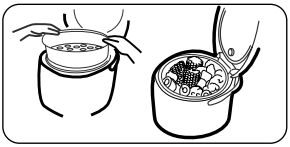
PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

1 **Adicionar a quantidade desejada de água no recipiente interno.**

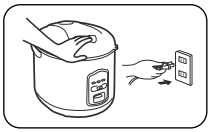
- Usar o copo medidor fornecido com o aparelho.
- Sempre colocar no mínimo 1 ½ copo de água.



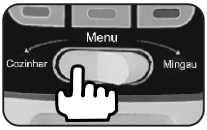
2
- Colocar a tigela antiaderente dentro do corpo principal da panela.
- Colocar a bandeja perfurada para cozimento no vapor sobre o recipiente antiaderente.
- Colocar os alimentos sobre a bandeja.



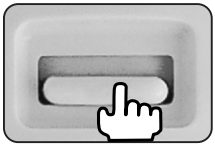
3 **Feche a tampa e conecte o plugue em uma tomada elétrica.**



4 **Colocar o Chave Seletora na função COZINHAR.**



5 **Empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique e travar.**



- A Luz indicadora de COZIMENTO irá acender.
- A Alavanca de Acionamento não trava se a tigela antiaderente não estiver colocada corretamente.
- O tempo de cozimento varia de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos.
- Quando toda água evaporar, a panela entrará em modo de aquecimento.
- Abrir a tampa da panela e verificar se todos alimentos estão cozidos.
- Caso os alimentos ainda não estejam cozidos, colocar mais água e repetir o processo descrito acima.

NOTA

Durante processo, verificar constantemente se os alimentos estão cozidos, pois o tempo varia de acordo com o tipo de alimento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar o plugue da tomada elétrica e deixar a panela esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1.Colocar a tigela com revestimento antiaderente na água. Usar uma esponja macia para limpa-la e enxugá-la bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com cuidado. Nunca deformá-lo.

2.Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho.

3.Limpar o corpo do aparelho com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

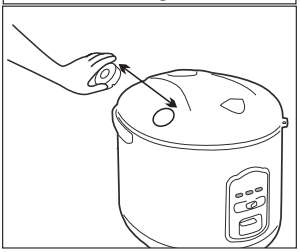
4.Manter o cordão elétrico, o plugue e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

5.Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

6. A parte interna da tampa deverá ser limpa após cada utilização da panela. Limpar a parte interna da tampa com tecido umedecido com água morna, e enxugar com tecido macio.

7. A válvula de vapor deverá ser limpa a cada utilização da panela. Puxar para fora a válvula, como indicada na ilustração 1. Esvaziar a válvula e lavá-la com água e sabão. Limpar esfregando a válvula com tecido umedecido. reinstalar para próxima utilização da panela.

Ilustração 1



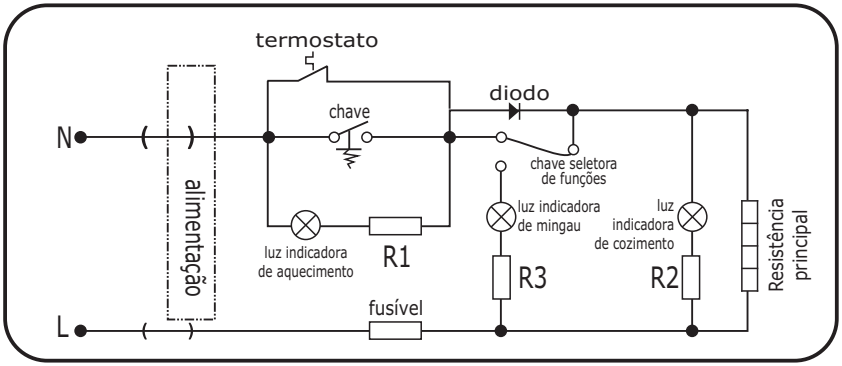
8. O Vapor de água acumulado na tampa condensa novamente em forma líquida, escorrendo pelas canaletas e sendo depositado no coletor de água. Pressionar o coletor para retirá-lo sempre que estiver cheio. Após esvaziá-lo, recolocar o coletor na panela.

Coletor de Água

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	Tensão	Potência	Capacidade em Litros	Capacidade Xícaras
BRPA7	127 V ~ 60 Hz	700 W	4L	10 xícaras
BRPA7	220 V ~ 60 Hz	700 W	4L	10 xícaras

DIAGRAMA ELÉTRICO



RECEITAS

1.ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

350 g de arroz cozido

1 xícara de molho branco

1 xícara de creme de leite

1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado

1 colher (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de mozzarella picada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica, lavar a tigela com revestimento antiaderente. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' Empurrar a Alavanca de Aquecimento para baixo até ouvir um clique, aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.

Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

2.ARROZ-DOCE

Ingredientes

5 xícaras de água

2 xícaras de arroz

3½ copos de leite

½ xícara de leite condensado

½ xícara de açúcar

Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica colocar a água e o arroz.

Para dar início ao cozimento, quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite,' e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexer sempre para não grudar no fundo da panela.

Adicionar o leite condensado e o açúcar. Mexer sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

3. ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

3 xícaras de arroz

6 xícaras de água

Temperos: cheiro verde, cebola e alho

300 g de charque (carne de sol)

Óleo e sal a gosto

Modo de preparo

Cortar o charque em cubinhos, tostá-los em uma panela separada e acrescentar o tempero verde. Em seguida, colocá-los na panela elétrica juntamente com o arroz, colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique, deixar cozinhar até secar a água.

Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixar ferver até secar a água.

Dica: Se preferir o charque mais macio, cozinhe-o antes em uma panela separada.

4. ARROZ COLORIDO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho picados

½ cebola picada

2 copos de arroz

1 cenoura média cortada em cubos pequenos

1 batata grande cortada em cubos pequenos

4 copos de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, colocar óleo e dourar o alho e a cebola.

Misturar na panela elétrica os ingredientes refogados com o arroz, a cenoura, a batata e a água. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique, deixar cozinhar até secar a água.

Dica: Para deixar seu arroz ainda mais colorido, acrescentar milho e ervilhas.

5.ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz

1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado

1 colher (sopa) de óleo

2½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo

Refogar em uma panela separada, a cebola e o alho no óleo quente. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Colocar o refogado na Panela Elétrica, acrescentar a água e esperar ferver. Acrescentar o arroz e aguardar o cozimento.

6. ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes

2 copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)

250 g de vôngole

250 de mexilhões

500 g de camarões pequenos, limpos e descascados

250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado

250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)

120 g de ervilhas frescas ou congeladas

150 g de cogumelos fatiados

½ pimentão vermelho, em rodelas

2 colheres (sopa) de açafrão

1 colher (sopa) de molho de pimenta

Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhar em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento).

Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica com a água do cozimento das lulas.

Acrescentar mais água se necessário. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

7. ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes

1 xícara (chá) arroz

1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)

2 ½ xícaras (chá) de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Colocar a água, os legumes e o sal na panela elétrica. Colocar a CHAVE SELETORA na posição ''COZINHAR'' empurrar a Alavanca de Acionamento para baixo até ouvir um clique. Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

8. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica

1 ovo

2 colheres (sopa) de queijo ralado

250 g de carne moída

2 colheres (sopa) de salsinha

Sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica**,** colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.

Misturar bem até formar uma massa homogênea.

Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo. Em uma panela separada, aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.

Fritar devagar para cozinhar por dentro.

9.SUFLÊ DE ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica

½ xícara de leite

1 ovo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 colher (chá) de fermento em pó

2 claras em neve

Modo de preparo

Aquecer o forno a 200ºC. No liquidificador bater o queijo, a margarina, o arroz cozido na panela elétrica, o leite e o ovo. Temperar com sal e pimenta, polvilhar a salsa.

Transferir a mistura para uma tigela, juntar o fermento e as claras em neve.

Untar quatro *ramequins* com um pouco de margarina, distribuir o suflê e levar ao forno durante 30 minutos ou até dourar.

10.FAROFA DE ARROZ

Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

300 g de abóbora descascada e ralada

1½ xícara de azeitona verde picada

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica

1 xícara de farinha de milho

Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela separada, aquecer a margarina, o azeite e refogar a cebola. Colocar a abóbora e refogar por 5 minutos. Misturar a azeitona, o arroz cozido na panela elétrica e a farinha de milho. Temperar com o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.

INTRODUCCIÓN

Felicitaciones por haber elegido la Olla Arrocera Eléctrica BRPA7.

Para garantizar el mejor desempeño de su producto, el usuario debe leer atentamente las instrucciones que siguen. Se recomienda que no se tire este Manual de Instrucciones; él tiene que ser guardado para eventuales consultas.

NOTA: Es común que aparatos eléctricos nuevos liberen un poco de humo o gases durante las primeras veces que son utilizados. Eso ocurre por cuenta del calentamiento de los materiales y componentes usados en la manufactura del aparato. Es normal y no indica la existencia de defectos en el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

No utilice el producto cuando presente algún daño en el adaptador o en otros componentes. Para sustituir cualquier pieza damnificada, busque la Asistencia Técnica Autorizada.

Use la depiladora exclusivamente para los fines descritos en este manual.

Desconecte el enchufe de la pared cuando el aparato no esté en uso, antes de limpiarla.

Siempre ponga el aparato sobre una superficie llana y estable, lejos de fuentes de calor.

No toque las superficies que se calientan.

No incline la olla. Si esto ocurre, el fondo no estará en contacto con la placa de calentamiento y sus resistencias irán a quemarse.

No ponga el aparato cerca de bocas (quemadores) a gas o eléctricas o cerca de hornos calientes.

Asegúrese de mantener siempre limpio y sin gotas de agua, polvo, granos de arroz u otras suciedades el espacio entre la olla y la placa de calentamiento (resistencia). Caso contrario la olla no irá a funcionar correctamente, en casos más graves, sus componentes podrán quemarseEste aparato no fue proyectado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, excepto si son observados o instruidos por una persona responsable por su seguridad.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados □□o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberán ser observados, para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Para no perder la garantía y para evitar problemas técnicos, no arregle el aparato en casa. Cuando lo necesite hacer, el usuario deberá llevarlo a la Asistencia Técnica Autorizada.

La factura y el certificado de garantía son documentos importantes y deben ser mantenidos para efecto de garantía.

COMPONENTES

1. Tapa

2. Válvula de vapor

3. Olla antiadherente

4. Soporte para espátula

5. Llave selectora (Cocinar/papillas)

6. Palanca de Accionamiento

7. Cuerpo del aparato

8. Hilo eléctrico

9. Enchufe

10. Luz indicadora de calentamiento

11. Luz indicadora de Cocción

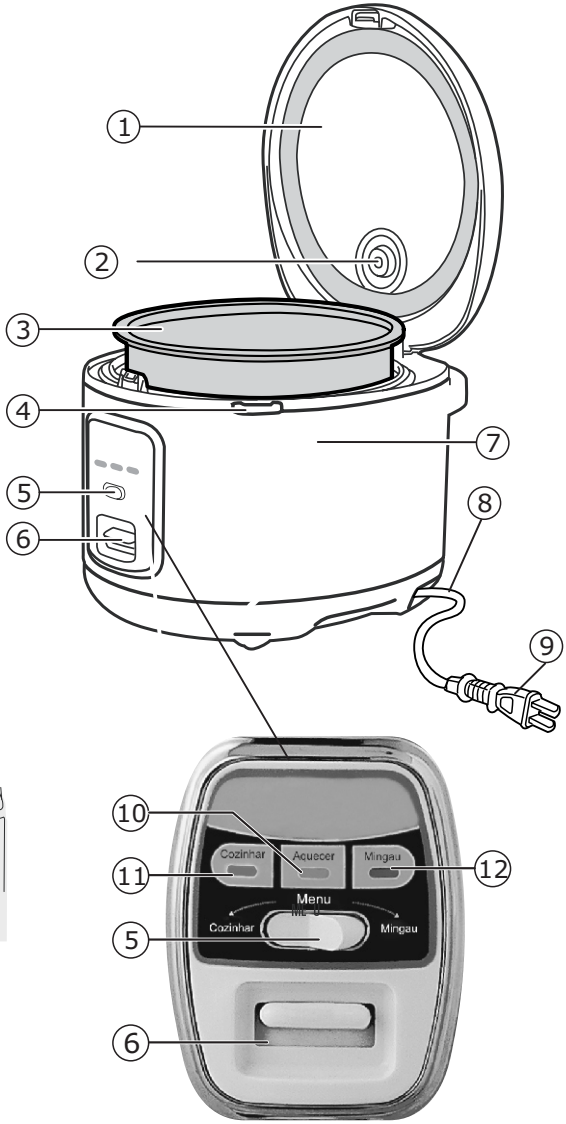
12. Luz indicadora de Papilla

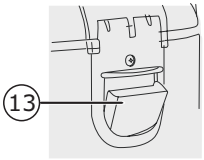
13. Colector de agua

14. Espátula

15. Vaso medidor

16. Bandeja perforada para cocciones al vapor





UTILIZACIÓN

Antes de la primera utilización:

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad.

2. Saque todo el material del embalaje y certifíquese de que todos los componentes fueron recibidos en perfecto estado.

3. Lave los accesorios con detergente neutro y agua templada. Enjagüe bien y seque todo por completo.

4. Saque el recipiente interno de la olla y lávelo con agua templada y detergente neutro. Enjagüe y seque todo completamente antes de instalarlo en la olla.

5. Limpie el cuerpo del aparato con un tejido suave y humedecido.

Nunca use substancias abrasivas, estropajo de acero o esponjas ásperas.

Nunca sumerja el cuerpo del aparato, su hilo de alimentación o su enchufe en agua u otros líquidos.

6. Conecte el hilo eléctrico en la olla.

7. Enchúfelo en la toma de pared.

PREPARAR EL ARROZ

1 **Mida correctamente y lave el arroz.**

Mida el arroz utilizando el vaso ofrecido con el aparato.

2 **Añada la cantidad correcta de agua e inserir la olla antiadherente en la unidad principal.**

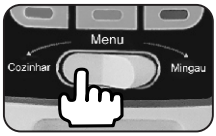
•Use las marcas de la parte interna de la olla para ajustar el nivel de agua. Por ejemplo, para cocinar 4 tazas de arroz, ponga el arroz lavado en la olla y añada agua hasta el nivel 4.
•Si el nivel del agua está incorrecto, el agua podrá transbordar.
•Certifíquese de que ningún grano de arroz o gotas de agua se queden del lado de fuera de la olla antiadherente o de la pared interior del cuerpo principal. El agua remaneciente en estas áreas puede causar defectos al aparato.

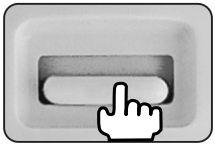
3 **Cerrar la Tapa**

• Cierre la tapa. Al cerrarla correctamente, se escuchará un 'clique'.
•Certifíquese de que no existen granos de arroz en el borde de la olla antiadherente, o en la goma de veda.
Estos pueden provocar la salida de vapor o agua, perjudicando el proceso de cocción.

PREPARAR EL ARROZ

4 **Para cocinar arroz, elija la función COCINAR.**





•Enchúfela, la luz indicadora de funcionamiento "Cocinar" se encenderá indicando que la olla está en proceso de calentamiento.
•Empuje la Palanca de Accionamiento para bajo hasta escuchar un 'clique'.
•La Palanca de Accionamiento no traba si la olla antiadherente no está puesta correctamente.
•El tiempo de cocción cambia de acuerdo con el tipo y la cantidad de arroz.
•Después del término de cocción de arroz, la Palanca de Accionamiento irá destrabarse, la luz indicadora de cocción se apagará y la olla entra automáticamente en el modo de calentamiento, quedándose con la luz indicadora de calentamiento encendida.

5 **Mezcle el arroz antes de servir.**
El arroz cocido puede ser mantenido caliente por tiempo indeterminado.

•Se recomienda que no se conserve el arroz en el modo calentamiento por más de 4 horas, pues el arroz podrá quedarse muy seco y hasta quemarse.
•Certifíquese de desconectar el cable de alimentación después de cada utilización.

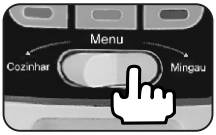
PREPARAR EL PAPILLA

1 **Ponga los ingredientes dentro de la olla antiadherente.**
En seguida, ponga la olla antiadherente dentro del cuerpo principal del aparato

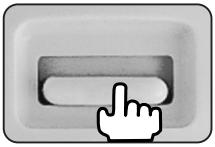
2 **Conecte el enchufe en una toma de pared.**

NOTA
Cocine la Papilla con la tapa abierta pare evitar que ésta hierva durante el preparo.

3 **Ponga la LLAVE SELECTORA en la función PAPILLA.**



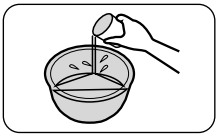
4 **Empuje la Palanca de Accionamiento para bajo hasta escuchar un 'clique' y trabar.**
La luz indicadora de PAPILLA irá encenderse.



•La Palanca de Accionamiento no se traba si la olla antiadherente no está puesta correctamente.
•Mueva ocasionalmente la papilla.
•Cando la papilla esté lista, empuje la Palanca de Accionamiento para arriba.
•Después del término del preparo, no mantenga la papilla por mucho tiempo dentro de la olla, pues ésta tenderá a hacerse muy consistente.

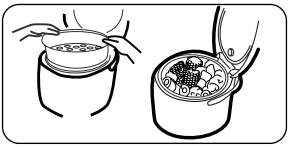
PREPARANDO ALIMENTOS NO VAPOR

1 **Añada la cantidad deseada de agua en el recipiente interno.**

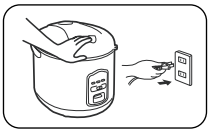


•Use el vaso medidor ofrecido con el aparato.
•Siempre ponga como mínimo 1 ½ vaso de agua.

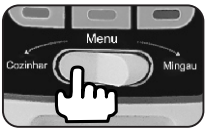
2 •Ponga la olla antiadherente dentro del cuerpo principal de la olla.
•Ponga la bandeja perforada para cocción al vapor sobre el recipiente antiadherente.
•Ponga los alimentos sobre la bandeja.



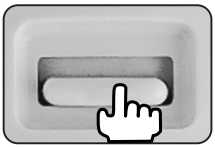
3 **Cierre la tapa y conecte el enchufe en una toma de pared.**



4 **Ponga la LLAVE SELECTORA en la función COCINAR.**



5 **Empuje la Palanca de Accionamiento para bajo hasta escuchar un 'clique' y trabar.**



•La luz indicadora de COCCIÓN irá encenderse.
•La Palanca de Accionamiento no traba si la olla antiadherente no está puesta correctamente.
•El tiempo de cocción puede cambiar de acuerdo con el tipo y la cantidad de alimentos.
•Cuando toda el agua se evapore, la olla entrará en el modo de calentamiento.
•Abra la tapa de la olla y verifique si todos los alimentos están cocidos.
•Caso los alimentos todavía no estén cocidos, ponga más agua y repita el proceso descrito arriba.

NOTA

Durante el proceso, verifique constantemente si los alimentos están cocidos, pues el tiempo cambia de acuerdo al tipo de alimento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Atención: Siempre desenchufe y deje la olla resfriarse totalmente antes de limpiarla. No sumerja la olla en agua u otros líquidos.

Nunca use solventes o benceno, esponjas metálicas, cepillos de plástico, detergentes fuertes, agua sanitaria o tejidos conteniendo sustancias químicas para limpiar su olla.

1. Ponga la olla con revestimiento antiadherente en el agua. Use una esponja suave para limpiarla y enjuagarla bien.

Nota: Limpie totalmente la olla con revestimiento antiadherente después de haber usado la sal de cocina. Caso contrario podrá haber corrosión. Manosee la olla con cuidado. Busque no deformarla.

2. Use un tejido humedecido para sacar las partículas de alimento que estén pegadas al cuerpo del aparato.

3. Limpie el cuerpo del aparato con un paño humedecido en detergente. Séquelo en seguida, removiendo todo el detergente.

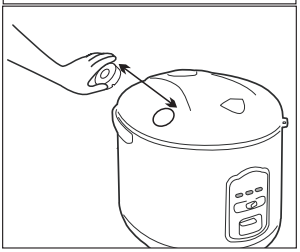
4. Mantenga el hilo eléctrico, el enchufe y su panel de control siempre seco y limpio. Caso contrario, podrán ocurrir accidentes.

5. Limpie la placa de calentamiento y el elemento regulador de temperatura con un paño húmedo. La cocción del arroz podrá ser afectado si hay granos de arroz o fragmentos de alimentos sobre la placa. El usuario también podrá usar una cuchara de madera para limpiarla.

6. La parte interna de la tapa deberá ser limpia después de cada utilización de la olla. Limpie la parte interna de la tapa con tejido humedecido con agua tibia, y séquela con tejido suave.

7. La válvula de vapor deberá ser limpia a cada utilización de la olla. Tire para fuera la válvula, como indicado en la ilustración 1. Vacíe la válvula y lávela con agua y jabón. Limpie refregando la válvula con tejido humedecido. Reinstale para la próxima utilización de la olla.

ILUSTRACIÓN 1



8. El vapor de agua acumulado en la tapa se condensa nuevamente en forma líquida, escurriendo por las canaletas y siendo depositado en el colector de agua. Presione el colector para sacarlo siempre que esté lleno. Después de vaciarlo, recoloque el colector en la olla.

Colector de Água